NOHUTLU PATLICAN KABAK BİBER DOLMASI (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

Yarım kg Kabak
Yarım kg Patlıcan
Yarım kg Dolmalık Biber
Yarım kg Pirinç
Yarım kg Dolmalık Biber
Yarım kg Kıyma(Yarım Yağlı)
1 yemek kaşığı Biber Salçası
1 yemek kaşığı Domates Salçası
5 adet Domates (Yarım kg Domates)
1 baş Sarımsak
2 su bardağı Haşlanmış Nohut
Yağ
Tuz
Karabiber

Pirinç, kıyma, domates salçası, biber salçası, sarımsak, nohut, yağ ve baharatları ekleyip iç harç hazırlanır.
Kış için hazırlanan kuru patlıcan, kabak ve biber ılık suda yumuşatılır. (Ya da taze patlıcan, kabak ve biber kullanılır.)
İçleri doldurulur.
Pişmeye yakın sarımsakla nane dövülüp üzerine eklenir.
Kısık ateşte 30-40 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:139229 • adı:Nohutlu Patlıcan Kabak Biber Dolması (Karataş Adana) • gönderen:kıvılcım özgün • indirme tarihi:19.04.2024 - 03:09